



面向 21 世纪课程教材  
Textbook Series for 21st Century

# 园艺产品贮藏加工学

## 加工篇

罗云波 蔡同一 主编  
生吉萍 陈昆松 蒲彪 副主编



中国农业大学出版社

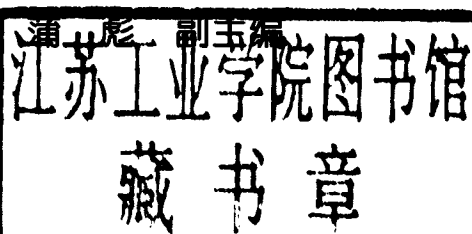
面向 21 世纪课程教材  
Textbook Series for 21st Century

# 园艺产品贮藏加工学

加 工 篇

罗云波 蔡同一 主 编

生吉萍 陈昆松



中国农业大学出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

园艺产品贮藏加工学·加工篇/罗云波,蔡同一主编. —北京:中国农业大学出版社,2001. 8

面向 21 世纪课程教材

ISBN 7-81066-331-3/S·260

I. 园… II. ①罗… ②蔡… III. ①园艺作物-贮藏 ②园艺作物-加工  
IV. S609

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 027192 号

责任编辑 赵玉琴 魏秀云

封面设计 郑川

出版 中国农业大学出版社  
发行

经销 新华书店

印刷 涿州市星河印刷厂

版次 2001 年 8 月第 1 版

印次 2001 年 8 月第 1 次印刷

开本 16 印张 18.5 千字 338

规格 787×980

印数 1~3 050

总定价:50.00 元

本册定价:25.00 元

---

图书如有质量问题本社负责调换

社址 北京市海淀区圆明园西路 2 号 邮政编码 100094

电话 010-62892633 网址 [www.cau.edu.cn](http://www.cau.edu.cn)

**主 编** 罗云波 蔡同一（中国农业大学）

**副主编** 生吉萍（中国农业大学）

陈昆松（浙江大学）

蒲 彪（四川农业大学）

**编 者**（按拼音顺序排名）

蔡同一（中国农业大学）

胡卓炎（华南农业大学）

孟宪军（沈阳农业大学）

倪元颖（中国农业大学）

蒲 彪（四川农业大学）

王清章（华中农业大学）

叶兴乾（浙江大学）

张宝善（陕西师范大学）

**审 稿** 周山涛（中国农业大学）

## 序 言

改革开放 20 多年来,我国经济有了长足的发展,广大国民基本上告别了短缺经济下食品供应不足的生活状态。但是,随着经济的发展,也出现了新的矛盾和问题,一方面,随着生活水平的提高,消费者对食品的感官品质、包装品质、安全品质、营养品质甚至保健作用等提出了更高的要求;另一方面,提供食品生产原料的农户和农业企业也正在面临新的挑战,即如何满足市场经济条件下市场不断变化对产品提出新的要求,以便脱贫致富、增产增收。

我国幅员辽阔,生态资源及种植资源十分丰富,对园艺作物的栽培已有数千年的历史。近年来,我国主要园艺产品的产量有了很大幅度的提高,并已排在世界的前列。据 1998 年的统计资料,我国水果总产量已达到 5 450 万 t,居世界首位;其中苹果 1 950 万 t,柑橘 870 万 t,梨 720 万 t。1999 年果品总产量达到 6 230 万 t,2000 年我国水果总产量约为 7 000 万 t,预计 2010 年将超过 1 亿 t。此外,我国的花卉栽培面积与消费数量正在逐年提高。中国现已成为世界最大的园艺产品生产国。在我国,蔬菜和水果生产仅次于粮食,分别居种植业中第二位和第三位。

我国有近 9 亿农民,不很好地解决农民的收入问题,将不可能实现我国的现代化并成为世界经济强国。园艺产品,包括水果、蔬菜、花卉等,作为农产品中经济价值较高的产品,在农业结构调整的形势下正在日益受到重视,也是提高农民收入的重要途径。目前,园艺产品生产在农业和农村经济发展中的地位已十分重要,已经成为很多地区农村经济的支柱性产业。专家预测,当中国加入 WTO 后,它作为一种劳动密集型的产业,也仍将具备很高的比较优势和竞争优势。

尽管我国已成为果蔬花卉产品生产的大国,在园产品的贮藏加工技术上也有较大的发展和进步,却仍是果蔬花卉商品化的小国。以水果为例(1998 年统计),发达国家人均占有商品水果达每年 70 kg,而我国仅有 45 kg;世界平均水平为水果产量的 10%参与国际贸易,而我国的水果出口量仅占水果总产量的 1.16%。其中的主要原因在于商品品质规格不符合国际通行的标准。据统计 1999 年花卉出口额达 2.6 亿美元,比前几年有较大幅度增加,但不稳定,主要是符合国际市场品质标准的、能够形成批量的拳头产品太少,难以把握稳定的渠道和出口市场。

在贮藏保鲜方面,我国果蔬、花卉每年的采后损失率高达 20%~30%,而西方国家的采后损失率仅为 15%左右。我国果蔬产品采后商品化处理水平也十分落

后,经过采后分级、清洗、包装等商品化处理的水果、蔬菜产品不足50%,而欧美各国则高达90%以上。我国果实采后的商业贮藏率仅占总产量的10%,其中采用西方发达国家已广泛使用的气调贮藏方式者甚至不足1%。在意大利,90%的水果要经过贮藏及商品化处理,80%的贮藏库为全自动气调库,从而做到了水果全年均衡上市。在美国通过高效率的运输设备和技术使果蔬、花卉市场不分南北东西都能充足供应。

在果蔬加工方面,我国也面临许多问题。例如,我国的果蔬产品收获后多是以原料鲜销,而造成价格低下,旺季腐烂严重,淡季又缺乏供应;虽然果蔬生产数量巨大,却又缺乏适宜于加工的品种;技术设备陈旧落后,专业技术人员缺乏;加工量不足总产量的10%,加工品种类单调,品质差,缺乏竞争能力。而欧美发达国家果蔬加工产品琳琅满目,品质高,风味好,形成了巨大的产业。一些跨国商业集团如都乐、大湖等公司已进入我国,以优良的技术和产品抢占了我国市场。

以上种种情况,与我国作为世界第一水果生产大国的地位极不相称。究其原因,是我国在园艺产品的贮藏加工技术设备、人才培养和研究工作等方面依然十分落后,与欧美等发达国家还有相当大的差距。

刚刚到来的21世纪,是知识经济的时代,也是全球经济一体化的时代。我国将作为WTO新的成员国,在面临众多机遇的同时,也面临严峻的挑战,而农产品,包括园艺产品,所受到的挑战首当其冲。

我国有近13亿人口,有着巨大潜在的园艺产品消费市场。然而,一边是我国水果产量雄居世界榜首而销售渠道不畅;一边是大量进口水果及园艺产品涌入我国市场而卖得红红火火。1997年,我国首次出现进口大于出口。据海关统计,1998年我国出口水果63.3万t,而进口65万t。在这种形势下,如何改善园艺产品的贮藏、加工、运输等条件,提供高质量、高附加值的产品,以参与国际竞争,开拓国内外市场,已是摆在我国农业工作者面前的重要问题。

同时,我国已经确立了西部大开发的战略,我国西部大部分地区生产的园艺产品如苹果、梨、葡萄等已具有独特的优势,却缺乏相应的采后技术和设施。为了发展西部的农业,改变西部作为农产品单一原料供应地的落后状况,园艺产品的采后处理、加工、贮藏保鲜等技术的应用,也将起着举足轻重的重要作用。国家在第10个五年计划中,已把农产品贮藏加工放在了首要位置,而农产品的贮藏加工科学则是推动我国农产品贮藏加工技术发展的理论基础。

园艺产品贮藏加工学的研究目的,是探索园艺产品的采后成熟、衰老、品质变化,以及加工过程中各种变化的机理,从而指导园艺产品贮藏加工应用的具体

实践。作为一门综合性的应用学科，它广泛涉及到植物学、植物生理学、普通化学、生物化学、植物解剖学、微生物学、化工原理、机械制冷学以及生物技术等学科。正是因为这些基础学科的飞速发展，使得园艺产品贮藏加工学得以扩展，并成为一门蓬勃发展的新兴学科。因此，要学好园艺产品贮藏加工，首先必须打好相关学科的基础，掌握有关食物贮藏加工的基本科学原理，掌握今天已知的丰富的理论知识和实践经验，并以此为基础，为发展我国的园艺产品贮藏加工事业做出开拓性、创造性的工作。

随着现代科学的迅猛发展，园艺产品的贮藏保鲜在理论上已经取得了极大的进展：从认识果蔬采后的呼吸现象、乙烯的生理效应，到认识乙烯生物合成途径的调控，进而认识果蔬采后成熟衰老的机理及分子生物学基础，其研究从观察宏观现象到深入细胞、亚细胞以及分子水平的微观世界。研究的发展不断运用于指导果蔬花卉的贮藏保鲜实践，使园艺产品的贮藏保鲜方式有了可喜的进步。园艺产品贮藏从各种因地制宜的土法贮藏，发展到根据不同产品特征设计的通风贮藏、机械冷藏以及气调贮藏；从各种保鲜剂的开发利用，到利用基因工程技术提高果蔬及花卉自身耐贮能力。这些研究应用的进步和发展，以及相关设备的开发和创新，为园艺产品的贮藏保鲜领域提供了极为丰富的新鲜内容，并为进一步的研究展示了广阔的空间。

在园艺产品加工领域，新技术同样层出不穷。从传统的罐藏、腌制、盐渍、糖制、榨汁、酿造、干制等，到今天的膜分离技术、超临界萃取技术、微胶囊技术、基因工程技术，甚至最新的纳米技术在发酵、酿造、食品工业用酶、添加剂开发方面的利用，为果蔬产品的加工开发展示了诱人的前景。这些技术的利用大大提高了生产效率，降低了生产成本，提高了产品品质，增强了市场竞争能力。

然而，目前在园艺产品贮藏加工领域仍然存在着许多十分复杂的理论和应用问题。例如，在贮藏理论方面，衰老因子乙烯的生物合成调控、乙烯受体及信号转导的问题，以及贮藏期间生理病害的致病机理等仍是世界范围的研究热点；在加工方面，如何解决加工过程中果汁的后混浊问题，加工产品的褐变问题，加工产品中的香气成分和营养价值保存问题，以及如何研究开发新的加工方法等诸多问题有待解决。

了解、学习和掌握果蔬贮藏加工的基本理论及实用技术，将为我国果蔬贮藏加工事业提供强大的技术后盾，满足我国园艺产品贮藏加工事业发展所必需的人才需求，进一步提高我国园艺产品的贮藏、加工、运输等一系列商品化处理水平。这对于促进我国的农业结构调整、增加农产品的附加价值、满足多元化的市场需求、迎接世界经济全球化的挑战起到十分重要的作用。



本书的作者大都是具有博士、硕士学位的中青年教授、副教授，长期从事园艺产品的采后理论和技术的教学科研工作，经验丰富，精力充沛，善于捕捉新的信息，发现并反映关键问题，能引导学习者准确地掌握本学科的知识，结合我国实际，推动有待开发的事业。本书也将成为园艺产品的科研、生产、经营者的良师益友。

周山涛

2001年春于北京



# 前 言

本教材是国家教育部面向 21 世纪教学内容和课程体系改革 04-13 项目研究成果,根据“面向 21 世纪课程教材”的编写要求,着重阐述园艺产品贮藏加工的基本理论和该领域国内外的最新研究进展,通过大量的案例,介绍贮藏加工中实用技术,力求体现园艺学科发展的特点,在内容和形式上有所创新。

本教材分为贮藏篇和加工篇。贮藏篇分为七章,阐述了园艺产品的采后生理、采后生物技术、影响贮藏的因子、采后处理与运销、采后病害及防治、采后贮藏方式和管理、贮藏案例等。加工篇分为十章,分别阐述了果蔬保藏原理与预处理、罐藏、制汁、速冻、干制、糖制、腌制、果酒与果醋酿制、其他果蔬制品的生产技术和果蔬加工案例。

贮藏篇中,陈昆松、生吉萍编写第一章,生吉萍、陈昆松、罗云波编写第二章,刘兴华编写第三章,李正国编写第四章,田世平编写第五章,郁志芳编写第六章,第七章的第一节由李正国、生吉萍编写,第二节由刘兴华、田世平、郁志芳编写,第三节由赵九洲编写。本篇由生吉萍负责统稿工作。

加工篇中,蔡同一、蒲彪编写第一章,叶兴乾编写第二章,倪元颖编写第三章,胡卓炎编写第四章,王清章编写第五章,张宝善编写第六章,蒲彪编写第七章,孟宪军编写第八章,第九章第一节、第三节由叶兴乾编写,第二节由王清章编写,第四节、第六节由蒲彪编写,第五节由孟宪军编写,第七节由胡卓炎编写,第十章的案例分别由叶兴乾、孟宪军和王清章编写。本篇由蒲彪负责统稿工作。本书主编罗云波负责全书的统稿工作。

本书从实用目的出发,既有最新理论和技术,又触及到贮藏加工中最具体的生产实践问题,努力做到理论和实践有机联系为一体。同时,本书图文并茂,简明易懂,既可作为教材,又可作为从事实际工作者的参考书。

本书由全国多所院校共同参与编写,汇集了东南西北各方的力量,是集体智慧的结晶。在编写审稿过程中,承蒙周山涛教授的悉心指导和中国农业大学出版社的大力协助。由于涉及果品、蔬菜、观赏植物,知识面广,内容丰富,作者又各居异地,书中疏漏和不妥之处在所难免,衷心期待诸位同仁和读者的指正。

作 者

2001 年 3 月于北京

# 目 录

<b>1 果蔬加工保藏原理与预处理</b> .....	(1)
1.1 果蔬的化学成分与加工 .....	(2)
1.1.1 水分 .....	(2)
1.1.2 碳水化合物 .....	(3)
1.1.3 有机酸 .....	(5)
1.1.4 维生素 .....	(6)
1.1.5 含氮物质 .....	(7)
1.1.6 色素 .....	(8)
1.1.7 单宁 .....	(10)
1.1.8 糖苷类 .....	(11)
1.1.9 矿物质 .....	(12)
1.1.10 芳香物质 .....	(13)
1.1.11 酶 .....	(14)
1.1.12 脂质 .....	(14)
1.2 食品败坏与加工保藏方法 .....	(15)
1.2.1 食品败坏 .....	(15)
1.2.2 果蔬的加工保藏方法 .....	(16)
1.3 果蔬加工原料的预处理 .....	(19)
1.3.1 原料的选别、分级与清洗 .....	(19)
1.3.2 果蔬的去皮 .....	(22)
1.3.3 原料的切分、破碎、去心(核)、修整 .....	(26)
1.3.4 烫漂 .....	(27)
1.3.5 工序间的护色 .....	(29)
1.3.6 半成品保藏 .....	(38)
<b>2 果蔬罐藏</b> .....	(39)
2.1 果蔬罐藏的基本原理 .....	(39)
2.1.1 罐头与微生物 .....	(40)
2.1.2 罐头食品杀菌 $F$ 值的计算 .....	(41)

2.1.3	影响罐头杀菌的主要因素	(42)
2.1.4	罐头真空度及其影响因素	(44)
2.2	罐藏容器	(45)
2.2.1	马口铁罐	(45)
2.2.2	玻璃罐	(46)
2.2.3	蒸煮袋	(46)
2.2.4	罐藏容器的发展趋势	(47)
2.2.5	涂料	(47)
2.3	果蔬罐藏工艺	(48)
2.3.1	装罐	(48)
2.3.2	排气	(50)
2.3.3	密封	(51)
2.3.4	杀菌	(54)
2.3.5	冷却	(57)
2.4	罐头检验和贮藏	(57)
2.4.1	罐头检验	(57)
2.4.2	罐头食品包装和贮藏	(59)
2.5	罐藏原辅料及主要品种罐藏工艺要点	(60)
2.5.1	罐藏原料的要求	(60)
2.5.2	水果罐藏原料及工艺要点	(60)
2.5.3	蔬菜罐藏原料及工艺要点	(63)
3	果蔬制汁	(68)
3.1	果蔬汁的分类及对原料的要求	(69)
3.1.1	果蔬汁的分类	(69)
3.1.2	果蔬汁加工对原料的要求	(70)
3.2	原果蔬汁加工工艺	(72)
3.2.1	原果蔬汁加工工艺	(72)
3.2.2	澄清果蔬汁加工工艺	(78)
3.2.3	混浊汁及带果肉蔬汁加工工艺	(80)
3.2.4	浓缩果蔬汁加工工艺	(81)
3.3	果蔬汁饮料加工工艺	(83)
3.3.1	果蔬汁饮料的原辅料	(83)
3.3.2	果蔬汁饮料的工艺流程	(83)

3.3.3	果蔬汁饮料的工艺要点	(83)
3.4	果蔬汁生产中常见的质量问题及处理方法	(84)
3.4.1	一般性问题及处理方法	(84)
3.4.2	混浊果蔬汁的稳定性	(85)
3.4.3	绿色果蔬汁的色泽保持	(85)
3.4.4	柑桔类果汁的苦味与脱苦	(86)
3.5	果蔬汁生产实例	(86)
3.5.1	苹果汁	(86)
3.5.2	柑橘汁	(87)
3.5.3	葡萄汁	(88)
3.5.4	带肉果蔬汁	(89)
3.5.5	浆果类果汁	(89)
3.5.6	番茄汁	(90)
3.5.7	果蔬复合汁	(90)
4	果蔬速冻	(92)
4.1	速冻原理	(93)
4.1.1	低温对微生物的影响	(94)
4.1.2	低温对酶的影响	(95)
4.1.3	冷冻过程	(96)
4.1.4	冰点及晶体的形成	(98)
4.2	速冻对果蔬的影响	(101)
4.2.1	速冻对果蔬组织结构的影响	(101)
4.2.2	果蔬在速冻和冻藏过程中的化学变化	(102)
4.3	果蔬速冻工艺	(104)
4.3.1	预处理	(104)
4.3.2	速冻	(107)
4.3.3	包装	(110)
4.3.4	冻藏与运销	(111)
4.3.5	解冻与使用	(111)
4.3.6	影响速冻果蔬质量的因素	(112)
4.4	果蔬速冻生产实例	(114)
4.4.1	蔬菜速冻生产实例	(114)
4.4.2	果品速冻生产实例	(117)

<b>5 果蔬干制</b> .....	(121)
5.1 干制原理 .....	(122)
5.1.1 水分与微生物的关系——水分活度 .....	(122)
5.1.2 干制对微生物的影响 .....	(124)
5.1.3 干制对酶的影响 .....	(124)
5.1.4 干制的基本要求 .....	(125)
5.2 干制对果蔬的影响 .....	(125)
5.2.1 果蔬中所含的水分状态 .....	(125)
5.2.2 干燥过程 .....	(126)
5.2.3 果蔬中的干物质 .....	(128)
5.2.4 影响干燥的因素 .....	(128)
5.2.5 果蔬干燥过程中的变化 .....	(129)
5.3 果蔬干制工艺 .....	(133)
5.3.1 原料处理 .....	(133)
5.3.2 干制过程中的管理 .....	(133)
5.3.3 干制品的包装 .....	(135)
5.3.4 干制品贮藏 .....	(137)
5.3.5 干制品复水 .....	(137)
5.4 果蔬干制方法 .....	(138)
5.4.1 自然干制 .....	(138)
5.4.2 人工干制 .....	(139)
5.5 果蔬干制生产实例 .....	(146)
5.5.1 果品干制生产实例 .....	(146)
5.5.2 蔬菜干制生产实例 .....	(147)
<b>6 果蔬糖制</b> .....	(151)
6.1 果蔬糖制原理 .....	(152)
6.1.1 原料糖的种类及其与糖制有关的特性 .....	(152)
6.1.2 食糖的保藏作用 .....	(158)
6.1.3 糖制品的分类 .....	(159)
6.2 果蔬糖制工艺 .....	(160)
6.2.1 蜜饯类加工工艺 .....	(160)
6.2.2 果酱类加工工艺 .....	(166)
6.2.3 果蔬糖制品易出现的质量问题及解决方法 .....	(169)

6.3 果蔬糖制生产实例 .....	(170)
6.3.1 蜜饯类生产实例 .....	(170)
6.3.2 果酱类生产实例 .....	(175)
<b>7 蔬菜腌制 .....</b>	<b>(180)</b>
7.1 蔬菜腌制品的分类 .....	(181)
7.1.1 发酵性蔬菜腌制品 .....	(181)
7.1.2 非发酵性蔬菜腌制品 .....	(181)
7.2 蔬菜腌制原理 .....	(182)
7.2.1 食盐的保藏作用 .....	(182)
7.2.2 微生物的发酵作用 .....	(184)
7.2.3 蛋白质的分解作用 .....	(187)
7.2.4 影响腌制的因素 .....	(190)
7.2.5 蔬菜腌制与亚硝基化合物 .....	(191)
7.3 腌制对蔬菜的影响 .....	(192)
7.3.1 质地的变化 .....	(193)
7.3.2 化学成分的变化 .....	(193)
7.4 蔬菜腌制工艺 .....	(195)
7.4.1 发酵性腌制品工艺 .....	(195)
7.4.2 非发酵性腌制品工艺 .....	(198)
7.5 蔬菜腌制品生产实例 .....	(204)
7.5.1 云南大头菜 .....	(205)
7.5.2 南充冬菜 .....	(206)
7.5.3 宜宾芽菜 .....	(207)
7.5.4 萧山萝卜干 .....	(208)
<b>8 果酒与果醋酿制 .....</b>	<b>(211)</b>
8.1 果酒分类 .....	(212)
8.1.1 按酒的颜色分类 .....	(213)
8.1.2 按含糖多少分类 .....	(213)
8.1.3 按酿造方法分类 .....	(213)
8.1.4 按是否含二氧化碳分类 .....	(213)
8.2 果酒酿造原理 .....	(214)
8.2.1 酒精发酵及其产物 .....	(214)
8.2.2 酯类及其生成 .....	(216)

8.2.3	果酒的氧化还原作用 .....	(217)
8.2.4	果酒酿造的微生物 .....	(218)
8.2.5	影响果酒酵母和酒精发酵因素 .....	(219)
8.3	发酵果酒酿造工艺 .....	(221)
8.3.1	原料的选择 .....	(221)
8.3.2	发酵液的制备与调整 .....	(223)
8.3.3	酒精发酵 .....	(226)
8.3.4	苹果酸-乳酸发酵 .....	(230)
8.3.5	葡萄酒的陈酿 .....	(232)
8.3.6	成品调配 .....	(233)
8.3.7	过滤、杀菌、装瓶 .....	(234)
8.4	其他果酒制造工艺 .....	(235)
8.4.1	蒸馏果酒 .....	(235)
8.4.2	起泡果酒 .....	(237)
8.4.3	配制果酒 .....	(239)
8.5	果醋酿制 .....	(241)
8.5.1	果醋发酵理论 .....	(241)
8.5.2	果醋酿制工艺 .....	(242)
9	其他果蔬制品 .....	(245)
9.1	鲜切果蔬加工 .....	(246)
9.1.1	鲜切果蔬的生理生化 .....	(246)
9.1.2	鲜切果蔬的微生物 .....	(246)
9.1.3	鲜切果蔬的加工单元操作 .....	(247)
9.1.4	延长货架寿命的方法 .....	(249)
9.2	新含气调理加工 .....	(250)
9.2.1	新含气调理加工的工艺 .....	(250)
9.2.2	新含气调理加工的设备 .....	(252)
9.2.3	新含气调理食品的保存特性 .....	(252)
9.3	超微果蔬粉加工 .....	(253)
9.3.1	概念与定义 .....	(253)
9.3.2	优点 .....	(253)
9.3.3	粉碎方法和设备 .....	(254)
9.4	果胶的提取与分离 .....	(255)



---

9.4.1	原料的选择与保存 .....	(256)
9.4.2	原料的破碎及漂洗 .....	(256)
9.4.3	果胶的提取 .....	(256)
9.4.4	抽提液的处理 .....	(257)
9.4.5	果胶的喷雾干燥或沉淀洗涤 .....	(257)
9.4.6	低甲氧基果胶的制取 .....	(258)
9.5	色素的提取与分离 .....	(258)
9.5.1	从葡萄皮渣提取葡萄红色素 .....	(259)
9.5.2	萝卜色素的提取 .....	(259)
9.5.3	山楂色素的提取 .....	(260)
9.5.4	其他天然色素的提取 .....	(260)
9.6	香精油的提取与分离 .....	(261)
9.6.1	蒸馏法 .....	(261)
9.6.2	浸提法 .....	(262)
9.6.3	磨榨法 .....	(263)
9.6.4	吸附法 .....	(264)
9.7	功能性物质的提取与分离 .....	(264)
9.7.1	魔芋精粉 .....	(264)
9.7.2	柑橘类果实糖苷 .....	(266)
9.7.3	黄酮类物质 .....	(267)
<b>10</b>	<b>果蔬加工案例</b> .....	<b>(270)</b>
10.1	柑橘 .....	(271)
10.1.1	问题的由来 .....	(271)
10.1.2	解决问题的方法 .....	(271)
10.1.3	总结 .....	(272)
10.2	苹果 .....	(273)
10.2.1	问题的提出 .....	(273)
10.2.2	解决问题的方法 .....	(273)
10.2.3	总结 .....	(275)
10.3	番茄 .....	(275)
10.3.1	问题的由来 .....	(275)
10.3.2	解决问题的方法 .....	(275)
10.3.3	总结 .....	(277)

# 1 果蔬加工保藏原理与预处理

## 【教学目标】

1. 了解果蔬原料的加工特性,熟悉果蔬的主要化学成分与加工的关系
2. 了解食品败坏的原因,掌握根据保藏原理划分的果蔬加工保藏的主要方法
3. 熟悉果蔬加工原料预处理的基本工艺方法
4. 熟练掌握去皮、护色、半成品保藏的原理和方法

**主题词:**果蔬加工 原料化学成分 加工特性 保藏原理 保藏方法  
预处理 半成品保藏